



azienda vinicola

Vini Federici



Nata dalla visione e dalla forza di tre fratelli, Antonio Massimo e Roberto, Vini Federici oggi significa qualità e radicamento nel territorio laziale! L'Azienda Vinicola Federici rappresenta la più importante realtà produttiva di Zagarolo e una delle più importanti dei Colli Romani. Nata nel 1960 coniuga oggi una forte spinta all'innovazione, con la sperimentazione di nuovi vini, il consolidamento di tradizioni antiche e l'investimento in tecnologie di avanguardia. Una spinta premiata da numerosi riconoscimenti e grande apprezzamento per gli ottimi vini fermi e frizzanti, IGT, DOC e DOCG superiore. La sede principale sui colli di Sant'Apollaria vi accoglierà presso la Cantina, l'Enoteca e un suggestivo lounge esterno panoramico. A partire da qui l'azienda, con i Vini Federici e Sant'Apollaria esporta rinomate bottiglie in tutta Italia e anche in diversi paesi del mondo, dai Caraibi al Giappone!

Dal 1960 ad oggi l'azienda vinicola Federici si è evoluta ed ingrandita aumentando e migliorando la sua produzione di vini. Con il tempo, oltre ai vini di tradizione locale come Trebbiano, Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia e Grechetto sono stati impiantati nuovi

vigneti di Merlot, Montepulciano, Shyra e Cabernet Sauvignon e Sangiovese, con sesti di impianto da 4000 ceppi per ettaro; metodo di coltivazione che man mano viene attuato anche da tutti i conferitori dell'azienda di uve di origini garantite e protette (IGP) e di uve di origine controllata e protetta (DOP) riuscendo a produrre nell'ultima campagna vendemmiale 2009-2010 4000 hl di vino, aumentando così la produzione di bottiglie che variano dal formato più piccolo ovvero lt 0,250 passando dalla 0,375 la 0,75 (formato bordolese e tiffany) il litro 1,00 1,50 con un impianto di imbottigliamento innovativo che permette di arrivare ad una produzione di 2.000 bottiglie all'ora e con con una potenzialità fino a 4.000.000 di bottiglie. La produzione realizzata con sesti di impianto da 4000 ceppi per ettaro, uve di origini garantite e protette (IGP) e di uve di origine controllata e protetta (DOP), nasce da vitigni tipici del territorio: Trebbiano, Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia e Grechetto. Oltre nuovi vigneti di Merlot, Montepulciano, Shyra, Cabernet Sauvignon e Sangiovese. *“Il connubio ideale fra la tradizione e quel tocco che la ravviva, la rigenera, la porta a un nuovo livello di qualità e di piacevolezza gustativa”*. Un intento quello di legare passato e futuro, tradizione ed innovazione anche evidente nel concept aziendale: *“Abbiamo mantenuto cosa rende i vini di questo territorio apprezzati e amati da millenni, e abbiamo cercato di portarli a un passo successivo. È il concetto di <<evoluzione della specie>> che abbiamo voluto esprimere anche nelle etichette delle varie bottiglie di Cesanese, con una scimmia che passa attraverso vari stadi di evoluzione, dal primitivo al <<non vedo non guardo non sento>> fino ad entrare a far parte ironicamente di un affresco di Michelangelo”*. La cura nel vigneto continua in cantina, secondo le linee guida stabilite da **Franco Bernabei**, che coordina il lavoro degli agronomi e degli enologi.



Così nascono vini che raccolgono premi e riconoscimenti dalle guide specializzate italiane e internazionali: le Ripe, il NUNC (lo spettacolare Cesanese del Piglio DOCG Superiore!), Le Coste, Il Granè, lo Zuì, il Roma DOC... diversi gusti per diversi palati, dai vini più fermi e tradizionali a quelli più freschi ed innovativi. L'azienda a gestione familiare vede protagoniste diverse generazioni. Antonio Federici è il "core" dell'azienda, un generoso ed operoso imprenditore con una ampia visione e piedi ben radicati per terra. Damiano il futuro, sempre in movimento, in sinergia con le più giovani generazioni, alla ricerca di nuovi mercati e nuovi linguaggi di marketing (ben visibili nelle accattivanti etichette!). Massimo e Roberto, le colonne della produzione, dai campi alla trasformazione, dall'affinamento all'imbottigliamento. Una grande famiglia, dedicata alla realizzazione di

una intrapresa produttiva importante e la determinazione a portare avanti la tradizione di famiglia e del territorio: coltivandola ogni giorno. Visitare la Cantina è il modo più autentico e gustoso per entrare nello spirito dei Vini e della famiglia Federici, l'Azienda è aperta ogni giorno della settimana, per tour nel cuore della vinificazione e degustazioni di vini, olio e grappa, il tutto accompagnato da prodotti tipici del territorio. Ed eventi food&wine esclusivi per un esplosione di gusto, con piatti gourmet ad accompagnare le migliori bottiglie!



...daje Zagarolo!







□

tel

[06 9546 1022](tel:0695461022)

□

[web](#)

[vini federici.it](http://vini.federici.it)

□

[facebook](#)

Azienda Vinicola Federici

□

[instagram](#)

federici_vini

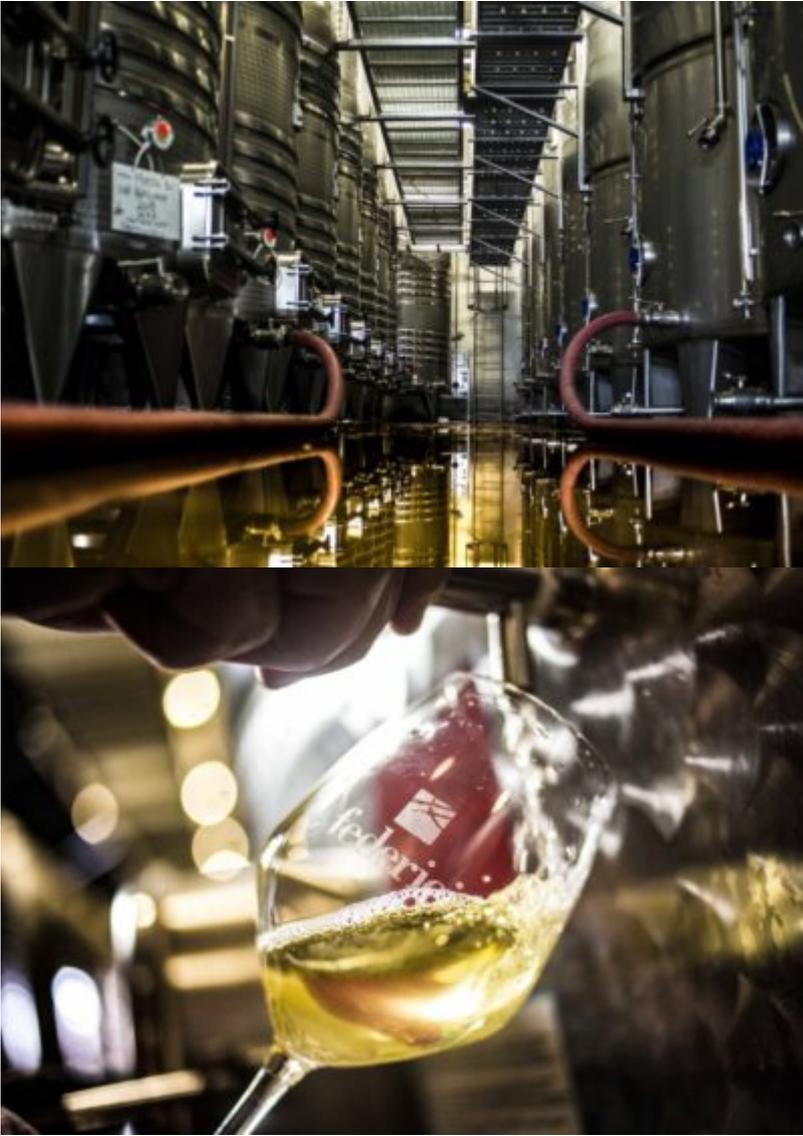
□

dove siamo

Sant'Apollaria Vecchia 30
ZAGAROLO - ROMA











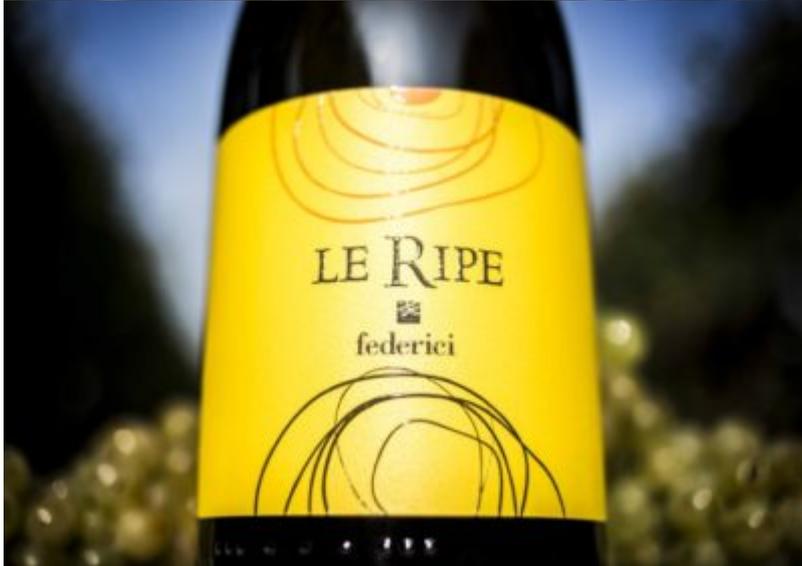














































[back to IMPRESE](#)